

# Рекомендации по использованию оболочки искусственной белковой «Ready-Pack» универсальной (U)

ТУ ВУ 390333861.023-2017

## Назначение:

Предназначена для формования (упаковывания) всех видов сосисок, сарделек.

**Диаметры:** от от 17 мм до 32 мм

## Хранение:

Оболочку хранят в транспортной упаковке, в закрытых, сухих, чистых складских помещениях, без посторонних запахов, при температуре не более 25 °С (расстояние от нагревательных приборов – не менее 1 м) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°С, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток.

## Ассортимент:

- гофрированная;
- гофрированная подготовленная;
- гофрированная подготовленная декорированная;
- гофрированная декорированная.

## Цвет:



бесцветный



темный махагон



светлый махагон



луковый



карамель



светлый лосось



копчения

## Срок годности:

12 месяцев с даты изготовления в упаковке изготовителя, но не более сроков годности установленных на используемые оболочки.

## Использование

### Подготовка:

Перед использованием неподготовленную оболочку:

- замачивают в 20% растворе поваренной соли при температуре 15-20°С в течение 1- 5 минут;
- после замачивания оболочку необходимо использовать в течение 30 минут;
- хранение замоченной оболочки и вторичное замачивание недопустимы.

## Наполнение:

| Калибр, мм | Диаметр цевки, мм | Рекомендуемый диаметр наполнения, мм |
|------------|-------------------|--------------------------------------|
| 17         | 8-11              | 19,5 - 20                            |
| 18         | 8-11              | 20,5 - 21                            |
| 19         | 8-12              | 21,5 - 22                            |
| 20         | 10-12             | 22,5 - 23                            |
| 21         | 10-12             | 23,5 - 24                            |
| 22         | 10-12             | 24,5 - 25                            |
| 23         | 10-12             | 25,5 - 26                            |
| 24         | 10-12             | 26,5 - 27                            |
| 26         | 12-14             | 28,5 - 29                            |
| 28         | 14 - 17           | 30,5 - 31                            |
| 30         | 14 - 17           | 32,5 - 33                            |
| 32         | 14 - 17           | 34,5 - 35                            |

При введении в фарш белковых добавок рекомендуется увеличение диаметра до 2,5 мм от номинального диаметра оболочки.

## Термическая обработка:

| Процесс           | Время процесса, мин | Рабочая температура, °С | Влажность, % |
|-------------------|---------------------|-------------------------|--------------|
| Сушка             | 25                  | 55                      | 15-20        |
| Копчение          | 15                  | 70                      | 55-60        |
| Варка             | -                   | 75                      | 99-100       |
| Сушка (эвакуация) | 2                   | 70                      | 55-60        |

Во избежание появления морщин на оболочке готовой колбасы, необходимо провести душирование продукции 15-20 минут.